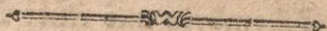


Une d'Eturgeon de la même
Maniere.

Meer = Sturiong auf die nemliche
Manier zugerichtet.



Une des Maqueraux au beurre brune.

Macrau Fisch mit braunem Butter.

Von diesem Fisch giebt es kleine und gro-
ße, die kleinen aber sind besser und delica-
ter, die Haut davon ist blaulicht, und das
Fleisch röthlicht, der Fang davon ist im
Sommer, die Italiener aber æstimiren sie
nicht viel, sondern nur die Franzosen essen
sie gern, er wird gerechnet unter die ordinari
Fisch, und nicht zu den feinen oder guten
thue diesen Fisch nur im Salzwasser abfie-
den, hernach auf die Schüssel richten, mache
einen Butter gelb, thue darzu fein geschnit-
tene Charlotten, Spig, Salz und Pfeffer,
laß die Sous aufkochen, gieße sie über den
Fisch, oben darauf thue einen ausgebackenen
Peterßl streuen, so ist er gut.

*Autre de Merlins à l'Italienne.**Merlin auf Italienisch.*

Von diesem Fisch giebt es auch kleine und große, er sieht einem Hechten gleich, der Rücken aber hat zwey Schneid von den Gräten, die er hat, die Haut davon ist etwas grau, und das Fleisch sehr weiß, aber nicht ferm, sondern ganz weich, doch etwas delicat, aber nicht fett, er wird auch gerechnet unter die ordinari Fisch, der große davon wird besser æstimirt als der kleine, nehme diesen Fisch, nachdem er geschuppert ist, thue ihn vorher ein Paar Stund einsalzen, hernach im Wasser abseiden, schneide feine Kräuter in ein Kastrol mit Del, Eßig, Salz und Pfeffer, richte den Fisch auf die Schüssel, und gebe die Sous darüber.

*Autre de Merlins à la Matelote.**Merlin auf Matelot. Mamer.*

Nachdem er sauber gewuzet, schneide ihn in Stück, und thue ihn einsalzen, richte ihn in ein Kastrol mit Del und ein wenig Pfeffer, gebe Wurzel, Kräuter, ein Lorberblat, Zwiebel, und etliche Charlotten darzu, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein Glas weißen Wein

daran, und laß ihn gar kochen, die Sous muß kurz seyn, auf die Legt drucke den Saft von einer Lemoni daran, richte den Fisch auf die Schüssel, passire die wenige Sous durch ein Haarsieb daran, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Autre de Turbot en Sauce aux huitres.

Tarpo mit Aустern = Sous.

Dieser Fisch ist geformt wie ein Platt-eis, es giebt zwey Sorten, den einen nennen die Italiener Petorros, und warum? weil dieser Fisch auf dem Rücken Stachel hat, und der andere nicht, dieser mit Stachel ist besser, weil sein Fleisch viel ferner, und firniger ist, dieser Fisch, wenn er groß ist, so wird er gerechnet uuter die guten Fisch, auf dem Rücken ist er schwarzlicht, auf dem Bauch weiß, er hat feine und kleine Schuppen, nachdem er geschuppet ist, thue ihn in vier Stück von den Gräten ablösen, thue ein wenig Del in ein Kastrol, lege die Stück darein, Salz, Pfeffer, Wurzel, Kräuter, ein Lorberblatt, Zwiebel und Charlotten, setz ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein wenig weißen Wein darzu, ein wenig Colli, und laß ihn aufkochen, hernach nehme ein anders Kastrol, schöpfe das Del von der Sous ab, passire die Sous durch ein Haarsieb
an

an den Fisch, gebe die Austern darzu, auch den Saft von einer Lemoni, laß ihn aufkochen, und servire zur Tafel, hast du keine Austern, so kannst ihn anrichten auf die nemliche Manier mit Sardellen, und auch mit Artoffeln.

Autre de Turbot à la Sauce de fines Herbes.

Turpo mit feinen Kräutern.

Er wird auch eingericht auf die nemliche Manier mit Del, feine Kräuter, Charlotten, auch etwas Austern, alles recht fein darzu geschnitten, auf die Pest gebe Colli daran, den Saft von einer Lemoni, und richte ihn an zur Tafel.

Autre de Soles en Sauce à l'Angloise.

Sol auf Deutsch Linqwarderl mit einer englischen Sous.

Dieser Fisch hat den Form gleichwie ein Plattel, aber nicht zu breit, doch etwas länger, es ist einer von den besten Fisch, die Farb ist gleichwie der Rumbo, diesen thue schuppen, und wenn du ihn richtest auf diese Manier, schneide den Kopf, und den Schweif in ein Kastrol mit Del, fein ge.

geschnittene Charlotten, Chambinion, Salz, Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig Kundelkraut, oder Thimian fein geschnitten darzu, sey ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, auf die Legt gebe ein wenig Colli, und von etlichen harten Eyerdotter daran, thue sie wohl zerrühren mit der nemlichen Sous, und laß ihn auf dem Feuer recht warm werden, aber nicht mehr kochen, richte ihn hernach an zur Tafel.

Autre de Soles farcies à la Sauce

Hachée.

Faschirte Soll mit Hachée - Sous.

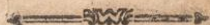
Dieser Soll, wenn er geschuppert ist, schneide auf dem Rücken lang einen Schnitt, löse das Gereusch heraus, ohne ein Loch zu machen, thue ihn hernach einsalzen, und eine Stund stehen lassen, nach dem thue ihn mit einem Tuch sauber abtrocknen, und mit einer guten Fischfasch nicht zu viel faschiren, damit er nicht aufspringt, bestreiche eine Tortenpfann mit Butter, streue ein wenig feine Semmelbröckeln darauf, lege den Fisch darauf, oben begieße ihn mit Butter mit ein Paar rohen Eyerdottern gemischt, wie auch mit Parmesenkäp, ist es Zeit zur Tafel, sey ihn in Ofen, und laß ihn schöne gelbe Farb nehmen, richte ihn her-

hernach auf die Schüssel ohne Fetten, gebe eine picante Hachée-Sous darunter, und servire zur Tafel, man kann auch eine andere Sous darzu geben nach Belieben.

Une Entree de Soles d'une autre Maniere.

Soll faschirt auf eine andere Manier.

Diesen Soll thust auch auflösen, und einsalzen, wie schon gemeldet, den Fasch mache von Mustern, thue sie auf ein Schneidbrett mit ein Paar Charlotten, ein wenig Petersil, Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Semmel, ein Paar Eyerdotter, und ein wenig Butter, alles fein schneiden, drucke den Saft von einer Lemoni darzu, thue den Soll damit faschiren, richte ihn hernach, wie die Vorhergemeldten, gebe eine Mustern-Sous, oder auch eine Sardellen-Sous darzu.



A u t r e.

Soll auf eine andere Manier.

Thue den Soll auch auslösen, und zu recht richten, wie schon vorher gemeldet, mache ein Salpicon, thue den Soll damit sagiren, richte ihn hernach wie den vorher gemeldten, mache eine Sous von Artoffeln, und gebe sie über den Soll.

Une Entrée Barbettes en Sauce au Vin de Champagne.

Trillies mit Champagner - Sous.

Dieser Fisch ist einer von den Allerbesten, die im Meer sind, er ist nicht groß, wenn man einen bekommt, der ein Pfund wäget, ist es was rares, er sieht röthlicht aus, und hat große runde Schuppen, das Fleisch davon ist recht körnig, und sehr delicat, man darf ihn nur anrühren, wenn er gekocht ist, so fällt das Fleisch von den Gräten, keine kleine Gräten hat er nicht, nachdem dieser Fisch geschuppert ist, thue ihn einsalzen, laß ihn eine Stund oder länger stehen, hernach mit dem Tuch abdrücken, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, streue ein wenig Semmelbrösel darauf, auch ein wenig fein geschnittene Char-

Charlo
rum un
darauf
rauf,
moni
nes Gl
eine ha
die Sch
ist es
davan
und zu

Autre

Ne
sie lau
im S
Tuch
Butte
Kräu
Char
gebe
rauf,
Saft
streue
sel de
richte
nach
und d

Charlotten, Petersil, Thimian, Basilicum und ein wenig Pfeffer, lege den Fisch darauf, oben thue das nemliche wieder darauf, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis darzu, und gieße ein kleines Glaselvoll Champagner - Wein darauf, eine halbe Stund vor dem Anrichten, setz die Schüssel auf die Glut, und laß kochen, ist es Zeit zur Tafel, nehme das Lorberblatt davon, thue die Schüssel sauber abpuzen, und zur Tafel serviren

Autre de Barbettes à la Sauce d' Estragon.

Trilli mit Berdrum. *Sous.*

Nachdem sie sauber gepuzet sind, thue sie sauber einsalzen, laß eine halbe Stund im Salz stehen, hernach sauber mit einem Tuch abtrüeknen, bestreiche die Schüssel mit Butter, richte ihn hinein, schneide feine Kräuter mit ein wenig Berdrum, etliche Charlotten, auch ein Paar Sardellen, gebe es dazu, brocke ein wenig Butter darauf, gebe ein wenig Pfeffer darauf, den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen, streue ein wenig fein geriebene Semmelbrösel darauf, eine halbe Stund vor dem Anrichten setz es auf eine Glut, laß kochen, nachdem thue die Schüssel sauber abpuzen, und thue sie zur Tafel serviren.

Au-

*Autre de Barbettes à l'Italienne.**Trillien, auf Italienisch.*

Nachdem sie geschuppet, thue sie einzusalzen, und mit feinen Kräutern einmaragoniren, wie auch ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemont, Provanzeröl, und laß etliche Stund stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, lege sie auf den Rost, laß auf einer Glut grilliren, nachdem richte sie in eine Schüssel, stell sie warm, drucke ein Paar unzeitige Weintrauben darauf, thue diesen Saft durch ein Sieb darüber passiren, und aufkochen lassen, nachdem servire sie zur Tafel.

*Une Entrée de Ton en Sauce à Estragon.**Tonnensfisch mit Berdram: Sous.*

Dieser Fisch ist sehr groß, ist auch schon gemeldet bey den abwechselnden Stücken, wie er aussieht, wo man nichts anders davon nimmt zu einer Herrschaftstafel als von dem Bauch, welches die Italiener, Vendresao nennen, nehme das Stück davon, so groß du es vordrathen hast, thue es ein-

einmargontren auf die nemliche Manier, wie die vorhergemeldten Fisch, es wird auch grillirt, die Sous darzu, nehme eine Colli in ein Kastrol mit abblangirten Berdrum blattelsweis, auch ein wenig Eßig, das Mark von einer Lemoni blattelsweis, ein wenig Pfeffer, laß die Sous aufkochen, richte das Stück in die Schüssel, und gebe die Sous darüber.

Une Entrée de Ton en Sauce d'Enchoix.

Tonnen-Fisch mit Sardellen.

Dieses Stück wird auf die nemliche Manier, wie das vorhergemeldte, einmargontirt, und auch grillirt, die Sous darzu, nehme Sardellen, thue sie sauber waschen, die Kern davon, hernach recht fein schneiden, mit ein wenig Peterzil, ein Paar Charlotten, thue es hernach mischen mit einem Stückel recht guten frischen Butter, nachdem das Stück grillirt ist, nehme die Helfte von dieser Sardellen-Butter, thue ihn in die Schüssel, wo du zu serviren hast, lege das Stück hinein, gebe die andere Helfte Butter darauf, drücke den Saft von einem Paar bitteren Pomeranzen darauf, stell es auf eine Glut, laß recht heiß werden, und thue es hernach zur Tafel serviren.

*Une Entrée de Reines pieroufes au
beure brun.*

Reienfisch mit braunem Butter.

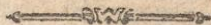
Von diesem Fisch giebt es auch zweyerley Sorten, wo die eine Sort, welche Stachel auf dem Rücken, besser sind, als die andern, welche glatt sind, er sieht schier gleich einem Platels, oder auch einem Turpaux gleich, dieser Fisch aber hat einen langen großen fingerdicken Schweif, er ist nicht so rund, als wie die andern, weil er in etwas abgetheilte ist, dieser Fisch wird gerechnet unter die ordinari Fisch, und nicht zu die guten, doch giebt es einige Herrschaften, die ihn gern essen, absonderlich die Franzosen, dieser Fisch wird in Stück geschnitten, und im Salzwasser abgefotten, hernach nimm ihn heraus, thue die Haut oben und unten davon nehmen, wohl obacht geben, daß keine dabey bleibet, weil die Haut sandig ist, rangire ihn hernach auf die Schüssel, gebe ein wenig Pfeffer und Ölig darauf, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter mit einem Zwiibel zerschnitten, laß diesen Butter braun werden, posire ihn hernach heißer über den Fisch, thue ihn oben auf mit grünen ausgebackenen Peterfil bestreuen, und servire zur Tafel.

Une

Une Entrée de Pourpies.

Pourpie auf Italienisch.

Dieser Fisch hat keine Figur von einem Fisch, sondern der Leib ist rund, nicht länger als ein Finger, dick wie ein Ey, der Kopf davon, hat auch den Form wie ein Ey, er hat mehrere Krampen oder Schweif zu nennen, dieser Fisch wird auch unter die ordinari gerechnet, doch giebt es einige Liebhaber, die ihn gern essen, er wird gesotten, gleichwie die blau gesottene Fisch, er wird aber roth gleichwie ein Krebs, in dem Kopf hat er einen schwarzen Saft oder Blut zu nennen, wie eine Dinten, dieses ist das beste, thue ein Paar Zwibel in Fülle schneiden, in einem siedenden Wasser blangiren, hernach im Butter gelb rösten, thue diesen Fisch in kleine Stück zerschneiden, das Schwarze muß auch dabey bleiben, thue ihn zu die Zwibel, mit ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian, fein geschnitten, darzu ein wenig Eßig und Pfeffer, posire es auf dem Feuer, und servire recht warmer zur Tafel.



Une Entrée de Calamaris.

Kalamarie auf Italienisch.

Dieser Fisch sieht auch keinem Fisch gleich, sondern einer Gurbel, den Form hat er gleichwie ein Stück Scheide von einem Säbel, hat auch etliche lange dünne Schweif, wie ein Federkiel, in dem Leib hat er auch etwas schwarzes, wie eine Dinten, welches auch das beste ist, es giebt Kleine und Große, die Großen werden unter die ordinari Fisch gerechnet, die Kleinen aber sind delicater, und werden unter die guten Fisch gerechnet, dieser Fisch hat in der Mitten eine Grät wie ein Federkiel, diesen muß du heraus ziehen, hernach aufschneiden, und das Schwarze davon aufbehalten, thue ihn klein schneiden wie die Kuttelfleck, thue in ein Kastrol ein Del mit fein geschnittenen Kräutern, etliche Charlotten, ein Lorberblatt, laß ein wenig auf dem Feuer posiren, thue den Fisch darzu, Salz und Pfeffer, thue ihn auf dem Feuer posiren, bis er gar ist, hernach gebe das Schwarze darzu, wie auch den Saft von einer Lemoni, laß nochmal auf dem Fisch anziehen, und servire zur Tafel.